waskochen.ch

Rezepttitel

Zutaten für ca. 30 Stück:

3 Eiweiss
60g Puderzucker
45g flüssige, ausgekühlte Butter
60g Mehl

Zubereitung

1. Glückwünsche auf kleine Papierstreifen in der Grösse von 5 x 1cm schreiben. Wer keine spontane Idee für Glückwünsche hat, kann meine hier downloaden.

2. Die drei Eiweiss schaumig schlagen. Mit dem Puderzucker vermischen, anschliessend die zerlassene Butter dazugeben und das feingesiebte Mehl unterheben. Anschliessend den Glückskeks-Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Backblech mit Backpapier belegen und die Kreis-Vorlage mit 8 cm Durchmesser (hier downloaden) darunter legen. Mit dem Kuchenspachtel ca. 1½ TL Teig so dünn wie möglich zu Rondellen aufstreichen. Nie mehr als 3 Glückskekse gleichzeitig backen, da sie sehr schnell abkühlen und beim Falten brechen können.

5. Glückskekse 5 min bei 180°C backen. Sobald die Ränder leicht braun sind, muss das Blech aus dem Ofen. Je einen Zettel mit einer Botschaft auf einen Glückskeks legen.

5. Mit dem Spachtel den heissen, weichen Teig schnell falten.

6. Und sofort über einem stumpfen Tassenrand nochmals falten und sorgfältig auf die Seite legen, damit sie nicht brechen.

7. Die noch leicht feuchten Glücks-Kekse zurück auf das Blech geben und weitere 3–5 Minuten bei 180°trocknen.

Sie machen sich auch prima als Dekoration auf dem festlich dekorierten Tisch oder auf dem Party Buffet.